



ТЕХНІЧНА КАРТА ТОВАРУ

ПШЕНИЧНЕ БОРОШНО М'ЯКИХ СОРТІВ ПШЕНИЦІ ТИП 00



КОД 190

ВИЗНАЧЕННЯ

Пшеничне борошно типу 00, отримане після подрібнення і просіювання м'яких сортів пшениці від сторонніх речовин та домішок.

КОД КЛІЄНТА 190

БОТАНІЧНЕ ПОХОДЖЕННЯ

Triticum aestivum

ДОМІШКИ

Відсутні

АЛЕРГЕНИ ТА ГМО

Відповідно до чинного законодавства.

Містить пшеничний глютен.

Може містити сліди сої.

Не містить ГМО.

ОРГАНОЛЕПТИЧНА ХАРАКТЕРИСТИКА

КОЛІР: білий

ЗАПАХ: характерний, відсутність запахів цвілі, горілого або іншого походження

СМАК: характерний та приємний

ВИГЛЯД: щільний, відсутні сторонні речовини

ХІМІЧНО-ФІЗИЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вологість макс.	15,50%
Попіл с.с.	0,55%
Глютен с.с.	27,50%
Білок (Nx5.70)	11,00%
Показник розпаду	≥ 300 секунд

ТЕСТ ЗАБРУДНЕННЯ

Живі або мертві членистоногі	відсутні
Фрагменти комах	≤25н/50г
Шерсть гризунів	відсутні

ЗАЛИШКИ ПЕСТИЦИДІВ ТА ВАЖКИХ МЕТАЛІВ

В межах законодавства

ПРИЗНАЧЕННЯ

Традиційне борошно для приготування хлібів та випічки, що готуються використовуючи прямий спосіб замісу тіста.

РЕОЛОГІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ

W	220-240
P/L	0,50-0,65
CD	≥4 хвилини

МІКОТОКСИНИ

Афлатоксин В 1	≤2 ppb
Афлатоксини тот.	≤4 ppb
Охратоксин А	≤3 ppb
Зеараленон	≤75 ppb
Дон (Діоксиніваленон)	≤750 ppb

ПІГІЄНІЧНО-МІКРОБІОЛОГІЧНІ ПОКАЗНИКИ

Загальний бактеріальний заряд	≤100,000 ufc/g
Цвіль	≤1000 ufc/g
Дріжджі	≤1000 ufc/g
Кишкова паличка	≤10 ufc/g
Стафілокок золотистий макс.	10 ufc/g
Коліформні бактерії	≤1000 ufc/g
Сальмонела	відсутня / 25г

МІНІМАЛЬНЕ ЗБЕРІГАННЯ

Спожити протягом 6 місяців від дати пакування

УМОВИ УПАКУВАННЯ

Паперові мішки по 25 кг

УМОВИ ЗБЕРІГАННЯ

Зберігайте в сухому прохолодному місці

ХАРЧОВА ЦІННІСТЬ (НА 100 Г)

ЕНЕРГІЯ	1418 KJ – 334 Kcal
ЖИРИ	0.9
з яких НАСИЧЕНІ ЖИРНІ КИСЛОТИ	0.14
ВУГЛЕВОДИ	68,0
з яких ЦУКОР	1.1
БІЛКИ	11,0
СІЛЬ	0.0
ВОЛОКНА	3,1